Nr. 26. Kraków, 21 Czerwca 1884. Rok I.



„**Tygodnik Rolniczy**“ wychodzi w Sobotę każdego tygodnia. Prenumerata „Tygodnika rolniczego“ wynosi rocznie w miejscu złr. 3. cnt. 60 (z przesyłką pocztową 4 złr.), w Królestwie Polskiem 4 Rsr.; w Poznańskiem 9 marek; za granicą 6 złr. Prenumerta ma być opłacona z góry za rok. Cena inseratu od miejsca wiersza drukiem drobnym przez całą kolumnę 8 cent., przez połowę 4 cnt. Pojedynczy Nr. 5 cnt. Rękopismy przysłane bez zastrzeżenia nie zwracają się. — Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. — Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. — Dla członków Towarzystw okręgowych, prenumerujących „Tygodnik“, inseraty będą dawane za połowę ceny. Zamówienia na „Tygodnik“ i ogłoszenia, oraz wszelkie artykuły, przyjmuje Redakcya i Administracya „Tygodnika“ w lokalu Towarzystwa Rolniczego krakowskiego ul. Karmelicka Nr. 42.

Prawdopodobny przyszły stan powietrza.

Spostrzeżenia meteorologiczne nie nadeszły.

CENY TARGOWE.

Nazwa zboża	Kraków				Wiedeń *)				Berlin **)				Wrocław ***)				Uwaga
	d. 17 Czerwca 1884				d. 17 Czerwca 1884				d. 17 Czerwca 1884				d. 17 Czerwca 1884				
	za 100 kilo																
	od		do		od		do		od		do		od		do		
	złr.	ct.	złr.	ct.	złr.	ct.	złr.	ct.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	
Pszenica biała	10	—	10	75									17	—	20	—	Mimo nieznacznej zwyżki usposobienie mdłe.
Pszenica żółta	9	80	10	25	9	50	10	50	15	70	20	50	16	80	18	20	
Pszenica czerwona	10	25	10	80									—	—	—	—	
Żyto	8	50	8	80	8	40	9	40	14	20	15	50	13	80	15	60	
Jęczmień	8	25	9	40	—	—	—	—	13	80	20	30	13	—	16	—	Koszta transportu za 100 klg. w pełnym wagonie wynoszą: z Krakowa do Wiednia 1 złr. 3 ct. z Krakowa do Wrocławia 1 m. 48 pf. z Krakowa do Lwowa 96 ct.
Owies	8	—	8	90	8	25	8	90	14	20	17	30	14	30	15	80	
Kukurudza	6	75	7	50	6	90	7	05	12	70	13	50	12	20	12	80	
Groch	9	50	12	—	—	—	—	—	15	80	23	—	14	50	21	—	
Tatarka	8	—	8	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Proso	6	75	7	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fasola	10	—	12	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Wyka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	80	15	—	*) Phöbus Schmelkes & Sohn, IX, Wiedeń. **) Marcus & Stern, Berlin N. Oranienburgerstrasse 16. ***) A. Strelitz & Comp. Wrocław.
Rzepak zimowy	—	—	—	—					—	—	—	—	—	—	—	—	
Rzepak letni	—	—	—	—	15	—	15	50	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lnianka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Koniczyna czerwona	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Koniczyna biała	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tymotka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Siemię konopne	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	—	25	50	
Siemię lniane	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	25	—	
Łubin niebieski	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	30	10	70	
Łubin żółty	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	50	11	—	Za 100 marek niemieckich płacą złr. 59.50 żądają „ 60.25
Spirytus za 1 hkt. 100%	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	51	04	50	30	50	50	
Nafta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	05	—	—	—	—	

Opodatkowanie gorzelń.

Artykuł p. H. L. w N-rze 24-tym „Tygodnika“ „Kto winien?“ powoduje, że wcześniej zabieram głos, niż to było moim zamiarem dla wyjaśnienia dotkliwego ciosu, zadanego gorzelniom rolniczym przez podniesienie dla nich nową ustawą o podatku o 37 ½ i 30%, w obec zostawienia go gorzelniom przemysłowym na dawnej wysokości pozornie, a obniżenia go w rzeczywistości.

Motywa przedłożenia rządowego do nowego prawa zaznaczając dobitnie na str. 27 i 28, jak troskliwą opieką rząd gorzelnie rolnicze otoczyć zamierza, spowodowały, że ich przedstawiciele we wszystkich krajach Austro-Węgier nie dosyć baczną zwrócili uwagę na dodane motywowe zestawienia tabelaryczne. — Nie spostrzeżono więc, że w zestawieniach tych figuruje poważna część gorzelń przemysłowych, które już od paru lat przyjęły system opodatkowania od produktu i płaciły podatku zamiast 4 złr. 11 złr. od hctl. 100% okowity. Samo się z siebie rozumie, że jeżeli przyjęły dobrowolnie opodatkowanie od produktu i chętnie płaciły zamiast 4 złr., 11 złr., to musiały mieć przytem i własne korzyści, inaczej nie zaprowadzałyby w swoim urządzeniu kosztownych zmian, jak aparatów mierniczych, rur nowych, kurków i innych przyrządów, które przepisuje ustawa z r. 1878-go w razie przyjęcia opłaty od produktu.

Później pokazało się, że to są gorzelnie przemysłowe, obok okowity drożdże prasowane jednocześnie wyrabiające, którym wyrób drożdży tak nadmierne korzyści przynosi, że podwyższenie opłaty od okowity jest dla nich drobnostką, a że system opodatkowania od produktu jest dogodniejszy, więc przyjęły ten system i od paru lat same się podniosły w opłacie.

Ze względu jednakowoż, że wspomniana okoliczność nie została podniesioną w komisjach rzeczoznawców w Peszcie ani też w Wiedniu, ani później w komisyi parlamentarnej, uważałem za właściwe postarać się o niezbite dowody w mniemaniu, że pozory mnie łudzą. Po wyjaśnienieniu sprawy miał być ogłoszony drukiem w piśmie peryodycznem projekt zmiany przedłożenia rządowego z uwydatnieniem ulg, które gorzelniom rolniczym powinny być przyznane. Krótkość czasu i wiadomość doszła do kraju o porozumieniu wiedeńskiego rządu z ministrem Szaparym, nie pozwoliły na wykonanie zamiaru i spowodowały wydanie w broszurce kilku urywków z całości w mniemaniu, że rozjaśnienie sferom decydującym kwestyi gorzelń drożdże prasowane wyrabiających, wpłynie jeszcze w ostatnim momencie na odroczenie projektowanej ustawy na rok jeden, a to tem więcej, że rząd w motywach swoich bardzo dobitnie zaznacza ile mu zależy na podniesieniu gorzelń rolniczych z upadku spowodowanego systemami opodatkowania, które obowiązywały w ostatnich dziesiątkach lat.

Akcya przez Komitet Towarzystwa rolniczego Krakowskiego w tej mierze z całą energią rozwinięta i wysłana do Wiednia delegacya Komitetu nie zdołały niestety odwrócić ciosu, który, jak obecnie sprawa jest mi znaną, już *a priori* był wymierzony przeciwko gorzelniom rolniczym. Sądzę jednakże, że cios ten, zadany gorzelniom na roli w całem Austro-Węgierskim państwie jest niespodzianką tak dla rządów, jak i dla ministrów skarbu w obydwóch połowach monarchii.

Nie będę poruszał kto zawinił. — W żadnym ra-

O dyniach.

(Dla młodych gospodyń.)

Pn.

Byłem zeszłej jesieni w sąsiedztwie, pana nie zastaję w domu, za to pani jest w ogrodzie; — idę do ogrodu i oto zastaję panią zajętą wraz z kilku dziewkami sprzętem niezwykłej ilości ogromnych dyń. Zdziwiony pytam: „co pani myślisz robić z niemi? trudno je będzie zużyć“ — „E! nie bój się pan“, odrzekła, „choćby i więcej było, dałabym sobie radę. Jeżeli nie znudzę, to opowiem panu zaraz, jak sobie postępuję od początku do końca“.

„Uprawa dyni jest prosta i nie wymaga wielkiego zachodu; w Maju gdy już nie ma obawy o przymrozki, zrobi się świeżego kompostu i zasadzi się po dwa ziarnka — najlepiej z gatunku melonowego na (2 cale) głęboko w odstępach 6—9 dcm. (2—3 stóp); ziarnka te dla spieszniejszego wschodzenia dobrze jest poprzednio przez dobę zamoczyć w mleku. W tydzień już się zwykle roślinka pojawia i nie potrzeba następnie więcej, jak tylko od czasu do czasu ziemię na około wzruszyć, a w razie posuchy zlać wodą. Skoro owoc się zawiąże, to zaleca się podłożenie pod każdą główkę skorupki lub c. p., aby od spodu nie gniły. Skoro skórka wierzchnia stwardła, że już palca nie wciśniesz, a głowę łatwo odjąć od łodygi, to już i dynia dojrzała, co zwykle nastaje z początkiem Października; nadszedł więc czas sprzętu.

Wówczas wybiera się najlepsze dynie bez skazy, i ustawia się obok siebie na suchem miejscu, gdzie zimno nie dochodzi, i zużywa się je dla czeladzi, która zupę z dyń lubi i chętnie jada. O ile ich na ten cel za wiele, to je się zasusza, a do tego wybiera się największe i najcięższe. W tym celu rozkrawa się dynię na duże kawały, obiera z pestek, okrawa ze skóry i dzieli następnie na kawałki długości i szerokości palca,

zie przedstawiciele gorzelnictwa na roli nie mają sobie w całem państwie Austro-Węgierskim nic do wyrzucenia, ani też ta część komisyi gorzelnianej w parlamencie wiedeńskim, która przedstawiała interesa gorzelń rolniczych. Nikt bowiem nie mógł przypuścić, że zapewnienia rządu w motywach na str. 27 i 28 **jasno i dobitnie** postawione są zrównoważone negacyą, którą prawie **przypadkiem odszukać** było można.

Zresztą, jak na teraz mniejsza o przeszłość; sądzę jednakowoż, że o przyszłości myśleć należy. Jeżeli się nie postaramy o jak najszybszą zmianę, co tylko uchwalonej ustawy, będzie nasz kraj ponosił po kilka miljonów złr. strat rok rocznie, które wyjdą na korzyść gorzelń przemysłowych drożdżowych istniejących i tych, które się nowo urządzają, jak np. w Rabce Węgierskiej z kapitałem akcyjnym zakładowym 600.000 złr.

Przy odpowiednio rozwiniętej akcyi wspólnie z Towarzystwami rolniczemi na Szląsku i Morawie powinno się dość łatwo uzyskać zmianę ustawy; a o tyle pewniej, że decydujące sfery rządowe w Wiedniu i w Peszcie nie zdają się mieć świadomości, o ile rolnictwo całego państwa nową ustawą opodatkowania gorzelń dotkniętem zostało.

Włodzimierz Lisowski.

O wzorowym sposobie hodowania karpia w stawach

zaprowadzonym przez Tomasza Dubischa.

Napisał Dr. M. Nowicki.

Gospodarstwo stawowe sięga dawnych wieków i rozwijało się w miarę doświadczeń przez praktykę nabywanych. W ogólności jednak nie wzniosło się ono, podobnie jak chów bydła, rolnictwo i inne gałęzie gospodarstwa wiejskiego, aż po nowsze czasy, do owego stopnia doskonałości, do jakiéj było zdolne. Przyczyny tego były rozmaite, np. brak znawców rybactwa, nieodpowiednie korzystanie ze stawów, niewłaściwe postępowanie przy hodowli ryb, a co najważniejsza, dość rozpowszechnione i dotąd jeszcze uporczywie utrzymujące się mniemanie, że ryba żyje tylko wodą i dla tego można ją chować bez liku na małéj przestrzeni stawku lub nawet sadzawki, chociaż temu mniemaniu sprzeciwiała się prastara i codzienna praktyka, że np. dane pastwisko może wyżywić tylko pewną ilość bydła, hektar roli wydać tylko tyle a tyle zboża. Trzymano w stawach rozmaite gatunki i różnego wieku, drapieżne z roślinożernemi, stare z młodemi, podobnie jak po pastwiskach włościańskich buhaje, ogiery, knury, tryki z samicami staremi i młodemi. Pozostawiano tarło na chybił trafił samym rybom, w skutek czego przypłodek był lichy i powstawały bastardy, co dziś jeszcze cechuje złe gospodarstwa rybne. Nie opiekowano się narybkiem, lecz pozostawiano go jego własnemu losowi. Nie zabezpieczano stawów przed najściem bądź ryb drapieżnych, które dziesiątkowały gatunki chowane, bądź też ryb dzikich, które chowanym pokarm zabierały, a same pożytku nie przynosiły. Gdy się wreszcie zwrócono głównie do hodowli karpia, ryby mającéj znaczenie tucznych zwierząt domowych, to zawsze jeszcze postępowano przytém po części nieudolnie lub wadliwie i dla tego nie osiągano spodziewanych możebnych korzyści ze stawów. Wszystko to zniechęcało wielu posiadaczy i skłaniało do spuszczania stawów i zamieniania na role lub łąki, jak o tém świadczą liczne pozostałe groble i stawiska jużto obsiewane, już też za pastwiska służące.

1—2 cm. grube a te powiązawszy nitkami, zawieszą się w kuchni nad ogniskiem; można też suszyć je w piecu po wysadzeniu chleba, ale strzedz się należy, żeby piec nie był za gorący, gdyż inaczej sok uszedłby a pozostała massa za nadtoby się do deszczułek, które się podkłada, przyczepiła. Dobrze ususzona dynia jest smaczną i można ją przydzielać do innego suszonego owocu, przez co się zyska wyborną, a stosonkowo tanią potrawę z owocu.

Chcąc zrobić zupę dla czeladzi, póki dynia jeszcze świeża, kraje ją się obrawszy poprzednio ze skóry i pestek w kostki, a te, dolawszy wody w naczynie, na ogień się stawia i aż do rozmięknienia gotuje; poczem rozbije się kołetewką mąki żytniej w mleku lub wodzie, soli, i tem nalewa się rozgotowaną dynię, poczem znów, skoro się to wszystko odgotowało, odstawia się na bok. Wraz z kluskami lub obranemi ziemniakami jest to smaczna potrawa dla ludzi.

Zupę znacznie smaczniejszą i wykwitniejszą na wieczerzę robi się w ten sposób: kraje się dynię jak poprzednio w kawałki, rozgotowuje z wodą na papkę i pszepuszcza przez sito; dalej, ugotowane słodkie mleko z cukrem, z trochę soli, cynamonem, skórką cytrynową i roztartemi migdałami gorzkiemi, zlewa się z poprzednim płynem, a w czasie dalszego gotowania zaprawia się jeszcze małą ilością mąki, śmietany i jaj, rozbijając kołetewką, aż wszystko się zmiesza.

Dla służby dworskiej wyborna t. z. prośnianka dyniowa. Robi ją się z dyni na wodzie lub mleku, do czego się przysypuje miękko nagotowanej kaszy jaglanej i to wszystko razem dobrze się gotuje. Po wyłożeniu tej papki na miskę, posypuje się ją cynamonem i cukrem.

Dalej można mieć smaczną leguminę z dyni, a to w ten sposób:

Treść dobrej dyni rozgotuje się na papkę i przepuści przez sito; tymczasem odważa się $^{3}/_{4}$ fta ryżu; gotuje wraz z mlekiem na gęsto i przestudza; w misce rozbija się $^{1}/_{4}$ fta masła na śmietanę, dodając zwolna

Na Szląsku i w Galicyi zachodniéj nad Wisłą, Białą, Sołą i Skawą, istnieją liczne stawy, które również mają za sobą powagę wieków. Przedstawiają one tę korzyść, że się dają spuszczać i nawadniać, oraz że są płytkie, a zatém wybornie nadają się do hodowli karpia. Największa część tych starych stawów, które swém doskonałém urządzeniem nawet dzisiejsze pokolenie w podziw wprawiają, jest obecnie własnością arcyksięcia Albrechta, mała reszta należy do innych dziedziców. Sposób gospodarowania na nich i postępowe zmiany z biegiem czasu zaszłe, mało są publicznie znane, gdyż hodowcy nie ogłaszali swych doświadczeń; to tylko pewna, że kultura karpia tam oddawna przez dyrekcye dóbr arcyksiążęcych znakomicie podniesioną została.

Co się tyczy Szląska, w szczególności kamery Cieszyńskiej, to dyrekcya tejże była na prośbę Towarzystwa rybackiego tak uprzejmą udzielić mu niektórych wiadomości. Tak na stawach kamery prowadzono przed Dubischem przemienne gospodarstwo rybne i rolne w ten sposób, że przez 2 lub 3 lata trzymano stawy ciągle pod wodą, zarybione karpiami. Karpie zatém dochodziły 3 lub 4 lat wieku, zanim je sprzedano, ale mimo to dorastały tylko 1 do $1^1/_2$ kilograma wagi, choć przez pewien czas próbowano im dodawać pokarmu z mięsa końskiego. Przez następne 3 lub 4 lata stawy orano i obsiewano, jednakowoż uprawa ta nie opłacała się po większéj części. Narybek hodowano własny, ale według staréj modły, t. j. że na wiosnę wsadzano do stawu do 10 par tarlaków, a uzyskane z nich w nadmiernéj ilości karpięta zostawiano w tym samym stawie aż do jesieni, potém odławiano, przez zimę przechowywano i następnéj wiosny po stawach na dalszy wyrost rozsadzano. W skutek zbytniéj ilości karpiąt i niewystarczającego dla nich pokarmu w stawie, rosły one tępo, a często nawet marniały, i dlatego trzeba było narybek zkądinąd kupować; co gorsza, w dalszém tego następstwie także kroczki i karpie na kupca wychowane z narybku zagłodzonego, nie dochodziły już zwyczajnego wzrostu, ani téż odpowiedniéj wagi, choć zostawały w stawach przez 3 lub 4 lata.

W Jawiszowicach w Galicyi postępowano według podań urodzonego tamże Jak. Szczerbowskiego rozmaicie w różnych czasach. „Za administracyi arcyksiążęcéj spuszczano staw, który był wodą przez 2 lub 3 lata, wykoszono dymkę, zorano i zasiano owsem z domieszką koniczyny, zbierano owies jednego roku, a koniczynę przez następne 2 lata, potém na nowo podorano, napuszczono wodą i zarybiono. Stawu zaś rocznego z niepewną ilością wody, który miał być zarybiony, a mógł zamarznąć aż do dna, nie spuszczano wcale ani téż nie orano, tylko trawę pod wodą wybrano. Tarlaki na narybek puszczano wraz z kroczkami do takiego stawu, który miał być w jesieni odłowiony i w którym do tego czasu kroczki wyrastały na karpie na kupca; według wielkości stawu puszczano tarlaków par kilka do kilkunastu. Narybek pochodził z tarła w maju, czerwcu, lipcu i sierpniu, był przeważnie drobny, bo tylko 3 do 9, a rzadko do 13 cm. długi, z powodu zbytniéj ilości, dlatego puszczano umyślnie do stawu szczupaki, aby narybek przerzedzały; pozostałą część karpiąt odławiano w jesieni i osadzano na zimowisko do sadzawki, albo téż do stawu przeznaczonego dla tego narybku na przyszłe lato. Za czasu dzierżawy p. Sabelli postępowano mniéj więcéj tak samo, z tą tylko różnicą, że stawu prawie nigdy nie trzymano dwa roki wodą i że po każdém spuszczeniu i odłowieniu, czy to w jesieni lub téż na wiosnę, stosownie do sprzyjającéj

---

żółtka od 6 jaj, również według potrzeby cukru, gorzkich migdałów, cynamonu i olejku cytrynowego, a powstałą ztąd masę miesza się następnie z przysposobioną papką dyniową, do czego przydaje się łyżkami wzmiankowany ryż. — Całą tą kompozycyą wypełnia się formę dobrze wewnątrz masłem wysmarowaną i piecze wreszcie przy miernem cieple $^3/_4$ godziny. — Do leguminy takiej nie zły jest sok z owocu.

Wreszcie i na konfitury dobra dynia. Oto przepis: Bierze się 4 fnt. dyni i 3 fnt. cukru. Nie zbyt przejrzała dynia pięknego złotożółtego koloru kraje się w kostki podłużne, średnicy 3 cm. a te nalewa się na noc roztworzonym octem; dnia następnego odlewa się ocet, cukier rąbie się w kawałki, zanurza w wodę i gotuje w rądlu a następnie wkłada się dynię przysposobioną i podczas częstego wzruszania i szumowania tak długo się gotuje, póki nie stanie się przezroczystą ale nie za miękką; poczem wybiera się zwolna ze soku w stosowne naczynie, a sok jeszcze się czas jakiś gotuje. Po kilku dniach znów sok ten się warzy, a w czasie tego przepuszcza się przez niego dla silniejszego smaku, dobrze obraną cytrynę. W razie gdyby dynia nadto zmiękła nie należy nalewać jej gorącym sokiem, lecz trzeba ostudzić go poprzednio. Słojek z tą konfiturą nakrywa się papierem zmoczonym w araku i obwiązuje pęcherzyną, albo papierem pęcherzynowym, zachowując w miejscu świeżem i suchem. — Konfitura ta stroi torty, a kompot z niej zdobi bardzo potrawy.

O ile zresztą w powyższy sposób dynia dla ludzi nie zdoła być zużytkowaną, to i świnie nią nie pogardzą, — warta zatem uprawy".

Na propozycyą moją, aby owa pani zechciała podać powyższe uwagi do którego z pism ku pouczeniu młodych gospodyń, odpowiedziała pół żartem: „dla kobiet stosowniejsza igła niż pióro, pozwalam panu, abyś mnie wyręczył".

---

temu pogody, musiał być oczyszczony z dymki i podorany. Siedmiomorgowy staw Trzciniec, ku południu położony, od kilkudziesięciu lat zasiewany, przeznaczono 1861 r. na tarlisko, wpuszczono do niego 14 tarlaków, a te wydały niezmierną ilość narybku, z któréj prawie połowę wpuszczono do Wisły; prócz tego narybek z powodu zimna w Maju był drobny, przeważnie 3 do 4 cm. długi, a nie większy jak 7 cm. Staw Wielki Jaźnik kroczkami zarybiany, zostawał przez 3 lata pod wodą, aby kroczki przez ten czas na większe i cięższe wyrastały karpie. Za dzierżawcy p. Schwarza stawów prawie nigdy nie orano i nie zasiewano, mało też kiedy na trawę zostawiano, tylko dymkę wyrywano lub koszono. Na zimę tylko wyjątkowo pozostawiano stawy na mrozie z powodu niepewności, czy na wiosnę do ich zalania będzie dosyć wody; zazwyczaj zaś zawadniano je w jesieni zaraz po odłowieniu; zaniechanie orania jednak okazało się niekorzystném, gdyż stawy obfitując w tłusty szlam, zbyt gęsto dymką zarastały i nią się zanieczyszczały. Wieśniacy posiadają stawy najwięcéj $1{,}_3$ ha. wynoszące i jałowe, bo bez dymki. Miewali je przez 2 lata wodą i zarybione, ale spuszczali każdéj jesieni, gdyż w zimie nie stawało wody do przepływu. Przez następne 2 lata orali i siali owies z koniczyną, potém pokładali i znów napuszczali wodą. Narybek bywał przeważnie drobny, na 3 cm. długi, wyjątkowo dochodzący 5 do 13 cm. długości, wychowywali go z 1 lub 2 par tarlaków zwykle pospołu z karpiami, wyławiali z temi w jesieni i razem trzymali przez zimę w sadzawkach, wpuszczali następnéj wiosny do stawu, gdzie do jesieni wyrastał na kroczki; te znowu, albo zaraz sprzedawali, albo trzymali daléj przez zimę w sadzawkach, puszczali na wiosnę do stawu, odławiali w jesieni jako karpie 3letnie i dopiero wtedy kupcom na centnary sprzedawali, według tego, jak który potrzebował pieniędzy lub nie. Na cetnar szło 24 do 20, rzadziéj 18 par karpi".

(Ciąg dalszy nastąpi).

Jeszcze o fosforytach podolskich.

Pokłady fosforytów podolskich znajdują się przeważnie nad brzegiem rzeki Uszycy. Głębokie łożysko tej rzeki wpadającej do Dniestru, obfituje we fosforyty więcej, niż brzegi dniestrowe i wielu innych rzek podolskich. W ogóle pokłady fosforytowe nie często się napotykają, a w Rosyi prócz podolskich, które od dwóch lat dopiero właściwie eksploatować poczęto, znane są tylko kopalnie w gubernii kurskiej.

Fosforyty podolskie są pod względem procentu zawierającego się w nich kwasu fosforowego bogatsze od wielu innych dotąd znanych. Analiza ich dokonana przez prof. Mozera w Wiedniu jest tego zresztą najlepszym dowodem. Oto jej dokładne tłómaczenie:

„Fosforyt ważący 3500 grm. o powierzchni ciemnej zawiera:

Kwasu fosforowego złączonego z wapnem i magnezyą	35.72%
Kwasu fosforowego złączonego z niedokwasem żelaza i glinem	1·51 „
Kwasu węglowego	1.57 „
Niedokwasu żelaza i glinu	1.69 „
Wapna	49.80 „
Magnezyi	0·58 „

Fluor jest w ilości wybitnie wykazać się dającej. Fosforytu 100 części na wagę sproszkowanego wiąże 69·5 części kwasu siarkowego o 60⁰ R. i daje przytem po 10-ciu dniach stały nadfosforan, który zawiera w sobie około 27% kwasu fosforowego rozpuszczalnego w wodzie".

Mimo znakomitej gleby podolskiej, w wielu miejscach użyźnianie jej superfosfatami byłoby nader korzystnem. Chciano zatem założyć fabrykę tego nawozu na miejscu. Z powodu jednak zbyt wygórowanej opłaty cłowej od kwasu siarczanego (22 kop. w złocie od puda) z jednej strony, a z drugiej z powodu wysokiej ceny praktykowanej we fabrykach kwasu siarczanego w Rosyi, zamiar ten ze wszech miar dla kraju bardzo korzystny, jeżeli nie zaniechany, to przynajmniej na później odłożonym być musiał.

Fosforyty podolskie z nad brzegów Uszycy zakupiła po większej części firma Salomon Buber ze Lwowa po cenie 10 kop. za pud. Produkt wykopany transportuje ona do Kolina (Czechy) i Raciborza (Szlązk pruski).

Do Francyi i Anglii fosforyty podolskie dotychczas jeszcze nie dochodzą z powodu nadzwyczajnych kosztów w przewiezieniu ich na miejsce targu. W Austryi płaci się jeden procent kwasu fosforowego w 100 kilo superfosfatu od 38 do 45 kr., a w 100 kilo fosforytów około 5 lub 6 kr.

Dołączone sz. Redakcyi okazy pochodzą z pokładów morozowskich ciągnących się na dwuwiorstowej przestrzeni nad rzeką Uszycą. Majątek „Morozów" leży na Podolu rosyjskim w powiecie Uszyckim i jest obecnie własnością p. Adeliny z Wilamowskich Markowskiej.

Ignacy Żółtowski.

Ochrona kopyta końskiego.

(Ag.) Zdrowe i wolne od wad kopyto jest jednym z głównych warunków użyteczności konia, ztąd też przeważnie stanowi o jego wartości. Im więcej przybywa zwi-

rówek, tem więcej zużywa koń kopyto i tem więcej wymaga ono troskliwego pielęgnowania.

Zapoznajmy się trochę z istotą kopyta pod względem anatomicznym i fizyologicznym.

Kopyto wraz z koroną i strzałką służy nodze za podstawę, mieszcząc w sobie części mięsne wraz z ich zewnętrzną powłoką, dalej ścianę rogową, podeszwę i strzałę rogową. Życie kopyta odbywa się za pomocą zewnętrznych i wewnętrznych arteryj, które wraz z żyłami tworzą naczynie siatkowe korony mięsnej. Porówno z arteryami przebiegają i nerwy. Ku osłonie części miękkich służy trzewik rogowy; ten zaś składa się z ożywionej, ale nieczułej twardej substancyi, która zawiera tłuszcz i siarkę i rozpuszcza się w alkaliach. Ściana rogowa jest produktem korony mięsnej; jeżeli się zatem chce działać na odrastanie ściany, to trzeba wzbudzać czynność korony mięsnej za pomocą środków drażniących, jak n. p. w tłuszczu pieczonej cebuli, lub olejku terpentynowego. Strzała zaś mięsna wytwarza strzałę rogową, a podeszwa mięsna podeszwę rogową. Im więcej oddala się rogowa substancya od warunkującej rozrost jej tkanki, tem twardszą się staje i odwrotnie; od ustroju zaś korony mięsnej zawisła dziurkowatość masy rogowej; a ciepło trzewika rogowego zależnem od ciepła części miękkich rozprzestrzeniającego się w promieniach.

Według składu ściany od zewnątrz na wewnątrz można rozróżnić trzy warstwy:

1) zewnętrzną czyli pokrywę, która u koni żywych jest miękką, elastyczną i w suchym stanie połyskującą;

2) środkową warstwę, która jest ze wszystkich najsilniejszą, składając się z twardego, ścisłego, od wody ledwie pęczniejącego i trudnego do krajania rogu; ona to stanowi ten brzeg, który występując po za podeszwę, wchodzi w styczność z ziemią;

3) warstwę łączną, wewnętrzną, która się składa ze znacznej liczby równoległych listków rogowych, pokrywających wewnętrzną przestrzeń warstwy środkowej.

Podeszwa rogowa w miarę swego wieku, wydziela się sama w większych lub mniejszych płytach, albo też przy kuciu sztucznie ją się usuwa, ma zatem pozór szorstki i nigdy nie jest tak gładką, jak ściana kopyta. Obumarły róg podeszwy jest często tak kruchy, że da się zetrzeć na proch, ale i nie obumarły tejże róg mniej stawia oporu od rogu ściany, dlaczego też obce ciała łatwiej wnikają w pierwszy, niż w drugi.

Róg strzały jest miękkim i bardzo elastycznym, nie kruszy się, lecz się oddziela w dłuższych lub krótszych paskach. Przeznaczeniem jej jest oddziaływanie na końcowe zastrzały kopyta, jako też parcie klinem naprzeciw ścianie rogowej, skłonnej do zwieżania się.

Pielęgnowanie kopyta winno się rozpoczynać już u źrebców; zaniedbywanie powoduje wadliwość lub choroby kopyta na całe życie. Ruch po suchej ziemi, czyszczenie podeszwy wraz z obmywaniem całego kopyta, również obcinanie, jeżeli się samo z siebie nie zużywa, przy ochronie strzałki, to są główne punkta, na które baczyć trzeba.

Pielęgnowanie kopyta u koni użytkowych wymaga przedewszystkiem czystości. Należy nie tylko przed wyprowadzeniem konia ze stajni wydrapać gnój, co się wtłoczył w szpary, ale również po powrocie wydalić wszelkie ciała, które się pomiędzy podkowę a podeszwę, albo też na około strzały wcisnęły. Że do czystego utrzymania kopyta koniecznym jest suchy podściół, samo się rozumie. Ciągła wilgoć, a mianowicie z mokrzu powstająca, jest szkodliwą, gdyż zawiera materye, które szczególnie oddziaływają na rozkład i gnicie rogu, a na to najbardziej są narażone kopyta zadnie.

W lecie, gdy się używa koni na twardej ziemi, zaleca się chłodnienie kopyta obmywaniem wodą, lecz zaraz potem należy nacierać kopyto tłuszczem; bo tak jak skóra wodą namoczona, a potem nie odsmarowana tłuszczem tem bardziej wysycha i łamie się, tak samo i kopyto. Dla wychłodzenia kopyta dobrem jest, gdzie się to da, przed wprowadzeniem konia do stajni, dać mu wypocząć na trocinach zwilżonych.

Do smarowania kopyta używa stę dla nadania mu giętkości tłuszczu końskiego lub wieprzowego, albo też oleju lnianego; w celu zaś wytworzenia powłoki wo dotrwałej, używa się żółtego wosku, łoju lub terpentyny. Do czernienia i nadania połysku, bierze się sadzy z grynszpanem (rdzą miedzianą). Najwłaściwiej jest zaraz po obmyciu lub okuciu kopyta posmarować go prostym tłuszczem końskim i wetrzeć wełnianym płatkiem, gdyż to jest najnaturalniejszym zwrotem startej szklistości.

Aby zapobiedz warunkowo zadaleko postępującemu zmiękczeniu podeszwy, polecenia jest godnem wpalanie gęstej terpentyny; pociąga się podeszwę terpentyną lub w braku tejże smołą, albo inną materyą żywiczną dość grubo, a potem przykłada się gorące żelazo, nie przypalając wszakże powłoki, tak długo, aż posmarowane nie wpije się w kopyto.

Zapobiegając w czasie zimy tworzeniu się kul ze śniegu pod kopytami, smaruje się podeszwę mydłem szarem lub tłuszczem, albo też wszczepia się olejem mocno napuszczoną skórę pomiędzy podkowę i podeszwę.

W końcu słów parę o naprawie kopyta, gdy się w niem porobią szpary i wyłomy. Na to wynalazł niejaki Defays środek, a tym jest masa plastyczna, wytworzona z gumy i gutaperchy. Gutapercha rozmiękcza się w ciepłej wodzie i rozkrawa w kawałki wielkości orzechów laskowych, poczem miesza się z połową grubo potłuczonej gumy amoniakowej i stawia w pobielanem naczyniu z żelaznej blachy nad słaby ogień, mieszając ciągle, dopóki się nie wytworzy jednolita, do czekolady podobna masa. Tą, póki jeszcze nie stęgła, wy-

pełnia się miejsca odnośne za pomocą drewnianej patyczki i wygładza się miernie rozgrzanem żelazem. Aby się masa dobrze spoiła z rogiem kopyta, trzeba szpary lub dziury dokładnie wyczyścić i odtłuścić, co się osięga wymyciem ich salmiakiem albo eterem. Masa ta ma trzymać tak mocno, jakby się nią zlutowało rozdarte włókna.

Pokrzywa.

Pokrzywa wielka *(urtica dioica)* należy do najcenniejszych roślin pastewnych obok koniczyny i lucerny. Pokrzywa ta nie jest wybredną co do gruntu i gleby, a zadawala się małą ilością pruchnicy i wilgoci. Jest ona rośliną trwałą, a rozmnaża się szybko i tak silnie odrasta, że można kosić ją 5 i 6 razy do roku. Doświadczono też, że kiedy mórg koniczyny albo lucerny (przeciętnie z 8 lat) wydaje rocznie najwyżej 60 ctr. siana, to mórg pokrzywy daje go do 100 ctr. Dla tego w Szwecyi szczególnie uprawiają pokrzywę na wielkie rozmiary dla krów, które, skoro młoda pokrzywa po skoszeniu przewiędnie i parzyć przestaje, pożerają ją chciwie i karmione nią świeżą czy suchą, dają zwłaszcza, z przymieszką marchwi, wiele mleka dobrego, a z tego wyborny ser i masło.

Od czasu jak zaprowadzono w Szwecyi uprawę pokrzywy zasłynął z gór i równin szwedzkich ser szwedzki.

U nas znaną jest pokrzywa, że leczy krowy w wypadkach krwawego mleka, jednak na karmę dla krów mało ogólnie bywa używaną. Posiekaną pokrzywą z dodatkiem otrąb karmią jeszcze świnie, kury, gęsi i małe indyki.

Nasienie pokrzywy dodane koniom do obroku, nadaje połysku sierści. Z wyrosłej pokrzywy wyprawia się włókno na przędzę, podobnie jak z konopi, które z pokrzywą należą do jednej rodziny.

Nasienie pokrzywy zbiera się w Sierpniu na własnym polu równie łatwo, jak nasiona traw z łąki. Najlepiej siać pokrzywę zaraz po zbiorze nasienia z trawami albo w zbożu ozimem, chociaż siać ją można także w ten sam sposób rychło na wiosnę.

Mniejszą wartość gospodarczą ma pokrzywa mała piekąca (*urtica urens*) jednoroczna na 2′ wyrastająca.

Uwagi i polecenia godną jest do rodziny pokrzyw należąca, do ostu podobna Bouletta, gorzan (*echinops banaticus*).

Roślinę tę bardzo poleca zasłużony agronom niemiecki Dr. Karol Sprengel w dziele „Nauka o kulturze i ulepszeniu gruntów“. Na str. 221 powiada: „Bouletta zdaje się być rośliną, która ze względu na polepszenie gruntu zasługuje na pierwszeństwo przed wszystkiemi innemi i jeśli się dalej jeszcze stwierdzi, że bydło chętnie się nią żywi, to nie wiem, którąby roślina odpowiadała więcej do uprawy na wielkie rozmiary, jak bouletta“.

Z morga pruskiego gruntu słabego gliniastego zbierał Dr. Sprengel po 400 ctr. bouletty na zielono, co znaczyłoby z morgu austr. przeszło 800 ctr., czyli siana do 180 ctr. Bouletta zapuszcza korzeń na 4—5′ głęboko, a wyrasta do 6′.

Dostałem jej nasienia z handlu C. Platz et Sohn w Erfurcie przed dwoma latami. Siałem samą i w jęczmieniu. W 1-szym roku wyrósł gorzan na 2 i 3′ wysoko; cały i posiekany jadły go chętnie odrazu konie, bydło i świnie. W 2-gim roku zbierałem gorzan (28-go Sierpnia) na nasienie, kiedy wyrósł na 5—6′ wysoko — kosić można go kilka razy do roku tak, jak pokrzywę. W 1-szym roku siany dotąd się utrzymuje, krowy go spasają. Potwierdzić tylko muszę to, że obfitą i dobrą paszą jest dla bydła, koni i świń i nie wątpię, że skoro korzeń tak głęboko zapuszcza i doskonale ziemię ocienia, to na zimnym gruncie, roślina ta (gorzan, bouletta) zapewne przydatniejszą być musi na zielony pognój od łubinu białego i kosmatego.

Do rodziny pokrzyw należy także chmiel, co wszystko jest skazówką, że rośliny tej rodziny na szczególniejszą zasługują uwagę gospodarzy.

Z. Zn.

Żałować należy, że sz. autor powyższego artykułu zatytułowanego „o pokrzywie“ w nim o niej właśnie tak mało i tak pobieżnie mówi, a rozpisuje się obszerniej o gorzanie. Pokrzywa znaną, uprawianą i wszechstronnie użytkowaną była w odległej przeszłości. I w naszym kraju nie była obcą, wspominają ją w zielnikach bardzo obszernie nasi dawni uczeni.

W ostatnich dwóch dziesiątkach lat zwróciła ona na siebie znowu uwagę; ministeryum rolnicze pruskie bardzo się nią zaopiekowało chcąc nią zastąpić w wyrobach tkackich bawełnę. Nad Renem są jej duże plantacye, z których jednę na wielką skalę prowadzi p. Augusta von Roesler-Ladé. Jej broszurkę „o pokrzywie“ przesłało nawet w 1878 r. ministerstwo rolnicze w Wiedniu Towarzystwom rolniczym z wyłącznem poleceniem.

Gatunków pokrzyw jest 69. Najlepszą i najcenniejszą jest pokrzywa indyjska i chińska *(urtica nivea)*. Ta już dawniej była uprawianą w Palatynacie i w okolicach Bolonii, a obecnie starannie znowu chowana i rozmnażana nad Renem.

W Europie i u nas pospolitemi pokrzywami są: pokrzywa mała parząca *(urtica urens)* nieprzydatna ani na włókno, ani na paszę, bo bydło jej nie je i pokrzywa wysoka *(urtica dioica v. divica)*.

Co się tyczy gleby, to pokrzywa rośnie nieomal na każdej, ale udaje się dobrze na silnej, nawożonej i bogatej w humus. Zasadzona raz, wytrzymuje 10 do 15 lat. Z morga pruskiego na skale zasadzona o warstwie ziemi 3—4′, dała 18 wozów dobrej paszy.

Pokrzywę sadzi się z korzonków pod jesień; rozmnażanie jej z nasienia bez celu, gdyż to dopiero n a d r u g ą w i o s n ę j e s t z d a t n e m d o s i e w u.

Pomijając już środki lecznicze z pokrzywy, używane w średnich wiekach i hartowanie stali jej sokiem, jest ona przydatną na wyroby tkackie i w wielu okolicach, mogłaby i powinnaby zastąpić len.

Z jej włókna wyrabia się płótno, nawet płótno na żagle, powrozy, liny okrętowe, z odpadków papier, masę na *papier maché*.

Wyborna z niej pasza na zielono i na siano, szczególnie dla krów, już sama powinna znaleść uwzględnienie tej rośliny w okolicach nie bogatych w łąki. Daje 4—5 zbiorów.

Przysłane okazy włókna, nici, płótna, papieru, masy do wyrobów z *papier maché* z pokrzywy *urtica dioica*, również i farbowanego w Anglii włókna pokrzywy chińskiej *urtica nivea*, przez p. A. v. Roeler-Ladé łaskawie złożone w Muzeum techniczno przemysłowem w Krakowie.

Pokrzywą wartoby się zaopiekować, rozpowszechnić jej uprawę i użytek z niej między ludem, zwłaszcza w okolicach górskich i to mogłoby być jednem z zadań kółek włościańskich. Ł.

Rozmaitości.

Konjunktury w handlu cukrem. Znana w handlu cukrem angielska firma E. H. Probst'a i Sp. rozesłała niedawno okólnik do niemieckich fabrykantów cukru, celem dodania odwagi ogólnemu upadkowi ducha, jaki opanował handel cukrem. Okólnik wylicza, że Anglia aż do rozpoczęcia nowej kampanii potrzebować jeszcze będzie dowozu 333,913 beczek cukru. Jeżeli się od tego odciągnie płynące do Europy amerykańskie ładunki cukru, wynoszące 79,569 beczek, z których zresztą nie jeden jeszcze ładunek zwrócony będzie do kontynentu, to jednak potrzeba angielska wynosić jeszcze będzie 254,344 beczek, która przeważnie cukrem niemieckim pokrytą być musi. Sprzęt na Jawie jest już wyczerpany, z wysp Filipińskich nie można się absolutnie żadnego już dowozu spodziewać, Indye wschodnie nie przyślą już prawie nic, (przychodzący ztamtąd jeden ładunek skierowany został przy przejściu przez kanał Suezki do Nowego Yorku), Indye zachodnie mają w Stanach Zjednoczonych Północnej Ameryki o wiele lepszy odbyt na cukier, niż w Anglii, gdyż tam są ceny o 10—15 prc. wyższe, z powodu ograniczenia fabrykacyi dla poprzednio nizkich cen. Transporta z Brazylii, Peru i Maurycyi skończyły się; tym sposobem pozostaje na pokrycie potrzeb tylko cukier z buraków. Po jakiej cenie tenże sprzedanym zostanie, zależeć to będzie od zachowania się niemieckich fabrykantów, którzy sami z powodu swej zbytniej obawy i prawdziwego marnowania towaru, obok zgubnej działalności bessierów (spekulujących na zniżkę) w Magdeburgu i Anglii, sami się przyczynili do tak niezwykłego zniżenia cen cukru. Gdyby ze swemi offertami byli nieco powściągliwszymi. byliby mogli łatwo osiągnąć o 2—3 shillingi na centnarze wyższe ceny i pozbyć się do końca Września wszystkich swoich zapasów, gdyż nawet o tyle podwyższone ceny nie wystarczają jeszcze, aby przyciągnąć większe transporta cukru kolonialnego do Europy.

Doświadczenia czynione w Londynie nad wynalezionym przez Dr. Bolesława Hofa z Jarosławia drzewem ogniotrwałem wypadły pomyślnie; materyał ten w najsilniejszym ogniu nie zajmuje się płomieniem, tylko tli. Wynalazek ten zdaje się mieć wielką przyszłość.

Z Ziemianina Nr. 24 z r. b.

Treść.

Ceny targowe. — Opodatkowanie gorzelń. (Włodzimierz Lisowski.) — O wzorowym sposobie hodowania karpia w stawach, zaprowadzonym przez Tomasza Dubischa. (Dr. M. Nowicki). — Jeszcze o fosforytach podolskich. (Ignacy Żółtowski). — Ochrona kopyta końskiego. (Ag.). — Pokrzywa. (Z. Zn. i Ł.). — Rozmaitości. — W odcinku: O dyniach (Pn.). — Ogłoszenia.

OGŁOSZENIA.

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Antoni Bocheński. — Druk Wł. L. Anczyca i Sp., pod zarządem J. Gadowskiego.